

LE COIN DES DAMES

N'EST-CE pas un peu d'amour-propre qui nous pousse souvent à faire quelque chose de bien? N'est-ce pas pour sauvegarder une petite phrase de louange, pour s'entendre dire, un doux merci, qu'on aime, qu'on travaille et qu'on se dévoue? Oui, c'est le cas bien souvent! Cependant il y a des actions sublimes qui se font tous les jours que le monde ne saurait pas nous enlever quand on en cause avec ceux que le malheur a touchés.

Ici, c'est un jeune homme qui meurt joyeusement et avec résignation, offrant sa vie pour le salut d'une âme bien chère. La vie lui apparaît souriante et pleine de promesse; déjà le succès a couronné ses quelques mois de travail, et il laisse tout avec un sourire, car il sait bien que la main qui le frappe bérintra en retour celui qui lui aime tant.

La, c'est un tout jeune enfant qui ne touche pas à un bonbon (franchise qu'il aime le plus au monde), parce qu'il veut obtenir la guérison de sa maman malade. Dévouement pur sublime peut-être, mais admirable.

Le dévouement et l'abnégation sont le véritable lot de la femme icébas et dans le complet oubli d'elle-même elle trouve la source du vrai bonheur. Dieu a pitié de dévouement et le cœur de la femme. Il a mis la femme à la charnière, tous les devoirs de sacrifices. Nous devons donc faire agir ce dévouement qui sommeille au fond de nos cœurs. Nous devons être la protectrice du vieillard, la mère du pauvre orphelin, l'appui des délaissés, enfin la consolation de tout ce qui, icébas, pleure et souffre. Notre devoir doit embrasser du désir de faire autrui de bien que possible. Le champ d'action est si vaste; il y a tant de misères autour de nous. Il est possible de rester froides et insensibles et faire de la souffrance de nos semblables à Remonçons donc à toute puissance pour donner plus de temps aux affligés, sacrifier les dentelles et le luxe de la table pour donner du pain à ceux qui n'en ont pas.

Cette présente guerre a fait éclore des actes de courage et de bravoure qui sont trop nombreux pour être énumérés. De notre part, on n'attend pas d'actions d'éclat; la tâche qui nous incombe, qui est taillée, n'est pas au-dessus de nos forces. A celles dont le chef de famille a parti, pour le devoir, le bon devoir, le bon devoir, vous à sa cause; remplacez-le si possible; incitez-vous à remplir sa tâche, surtout au foyer. A celles qui ont tout perdu et dont le réveil de chaque jour est une angoisse. Consolerez-vous, non pas en gémissant et en pleurant, car cette tristesse ne vaut rien, mais en vous dévouant pour celles qui sont malheureuses comme vous. Votre dévouement sera d'autant plus méritoire qu'il ravivera vos souvenirs douloureux.

Le dévouement! Ah! voilà la grande ressource des cœurs meurtris contre le désespoir. Oui, dévouons-nous; le dévouement, pour tout être humain, relève l'intelligence; il fait voir plus beau; il fait penser plus doux et donne un intérêt nouveau à la vie, mais n'attendons rien de la terre pour récompense. Ayons un secret avec Dieu. Lui tiendra compte dans son livre de vie de ces actions sublimes de dévouement.

GERTRUDE.

J'ai m'arrache — c'est le mot — à la lecture captivante et éblouissante des "Lettres d'une jeune Irlandaise", empreintes de la plus haute noblesse, de la plus grande sainteté, enfin de ce qu'il y a de plus parfait dans le monde. En lisant ces pages, on s'arrête, et l'on se demande si vraiment un être humain peut être la sorte. Tout ce que contient ce livre est si beau et si divin qu'on ne serait pas étonné qu'un ange en soit l'auteur.

Mariée à dix-huit ans à un jeune Français de haute aristocratie, elle ne fait que chanter son bonheur, l'amour qu'elle porte à sa nouvelle patrie qui ne lui fait pas oublier toutefois sa verte Erin. René, son mari est tout pour elle, et ils sont vraiment fiers l'un pour l'autre, car ils ont les mêmes goûts, les mêmes aspirations vers le beau et le bien, la même conception de l'idéal, la même source d'être agréables à Dieu qui les a unis. D'ailleurs, dans cette famille où la belle ardeur règne en souveraine sur ses nombreux enfants et petits-enfants, chez lesquels sont également réparties de brillantes qualités, il semble que les heures sombres soient inconnues. Les épreuves mêmes qui fondent au sein de ce foyer, telles que séparations, deuil, départ de jeunes filles et de garçons renouant à tout ce que le siècle leur promet de joissances, de fêtes et de gloire pour se donner à Dieu, tout cela se passe si vite, que le regard du Souverain Maître, et avec tant d'esprit de foi, qu'à notre émotion ne se mêle même amertume. Pas un instant de défaillance; jamais le découragement semble n'avoir effleuré ces grandes âmes. Ces lettres de la jeune femme adressées à sa sœur religieuse, sont donc un mélange exquis d'affection fraternelle, d'actions de grâces pour son Dieu qui lui a fait sa part de bonheur vrai, de belle, de compassion pour les malheureux auxquels elle ne ménage ni les consolations ni les amonitions dont son cœur et ses mains débordent. Elle est si consciente de sa félicité éternelle, qu'elle tremble en songeant à l'avenir. Nouvellement, à cette pensée du malheur pouvant toucher cette jeune tête, nous nous surprenons à murmurer: "Mon Dieu, épargnez-là!"

On est à l'aube romantique de la guerre de 1870, et au fur et à mesure que nous avançons dans la lecture de ces épanchées chroniques de sœur à sœur, on croit constamment que René, le dévoué et profondément chrétien ne soit appelé lui aussi à se mettre sous les drapeaux. Hélas! le jour est bientôt venu qui verra partir les cinq frères, allant courageusement vers le martyre...

La, il nous semble que le chagrin a une raison du courage et de la force d'âme de Georgina quand elle apprend la mort de son René. Non, c'est un long Fiat qu'elle prononce et un acte d'adoration à l'adresse de Celui qui lui fait avoir donné et qui lui a été. De révoltes, de scènes de désespoir, point. C'est une douleur tranquille et profonde qui abrège ses jours certainement, mais qui ne lui enlève pas un atome de sa sérénité et de la confiance inébranlable en Dieu qui lui promet la réunion prompte à celui qu'elle pleure mais dont elle est sûre infiniment...

Que c'est beau!... Je pourrais dire que le livre tout entier est un long poème chantant la gloire de Dieu, sa bonté et sa magnificence. Et comme l'on se trouve si faible à côté de ces chrétiens dignes d'être!... Chaque page, chaque ligne est une exhortation à se lancer dans la voie de la perfection. Malheureusement, les impressions que nous laissons un pareil ouvrage s'effacent vite de l'esprit si nous n'avons le soin de les alimenter journellement du désir de suivre les traces lumineuses qu'il laisse après lui...

JACQUELINE DES ERABLES.

LES PAINS DE LEVURE

ROYAL
ELLE PRODUIT UN PAIN PARFAIT

LE PAIN FAIT À DOMICILE
AVEC LA LEVURE ROYAL
EST PLUS NUTRITIF ET DE
MEILLEUR FRAIS ET TENDRE
PLUS LONGUEMENT QUE LE PAIN
FAIT AVEC TOUTE AUTRE LEVURE

B.W. GILLET COMPANY LIMITED
FAITE EN CANADA



Macaroni aux petits navets

Ingredients: 1/2 tasse de macaroni; 1 tasse de navets pilés; 2 oignons (petits) hachés; 4 cuillères à soupe de beurre; 2 tasses de lait; 1/2 tasse de miettes de pain.


Préparation: Préparez le macaroni comme la recette précédente. Faites bouillir les navets dans du lait. Pilez-les et mettez-les dans une casserole beurrée. Répandez les oignons hachés et un peu de sel et de poivre. Mettez ensuite le macaroni et les miettes de pain. Pointez avec le beurre et versez le lait. Faites cuire dans un fourneau chaud jusqu'à ce qu'il soit bien brun. Servez immédiatement.

Biscuits au lait sûr

Ingredients: 1 tasse de sucre brun; 1/2 tasse de beurre; 1 tasse de raisins hachés; 1 œuf; 1/2 cuillère à thé de soda; 2 cuillères à soupe de lait sûr; 1/2 tasse de farine; épices.

Préparation: Mélangez ensemble le sucre, le beurre et l'œuf. Le soda dissout dans le lait, puis les raisins et la farine. Faites une pâte plutôt dure. Mettez par cuillères dans des assiettes de fer-blanc ou sur une toile bien graissée et faites cuire dans un fourneau très chaud.

R. O.



Chaque Paquet de 10 de
PAPIER MOUCHES
WILSON
TOUTES LES MACHINES QUI
SURVALENT À L'IMPORTE
QUELLE COUTURE
COLLANT.

Prenez à employer, vendu par tous
pharmaciens, épiciers et marchands
généralistes.

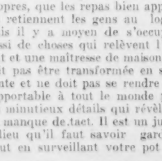
A LA MAISON

"La propreté, quand elle est modérée, est une vertu, mais quand on suit trop son goût, on la tourne en petitesse d'esprit; le bon goût rejette la délicatesse excessive, il traite les petites choses de petites et n'en est pas blessé." — Fénelon.

Ces quelques lignes conviennent bien à plusieurs femmes de ménage qui font de l'entretien de leurs appartements, surtout de la cuisine avec ses pots et chaudrons, le principe de leur vie, le mobile de leurs actions. Leur pensée ne monte jamais plus haut que le toit et pourtant ces femmes ont fait un cours d'étude, leurs doigts ont parcouru pendant des années le clavier d'un piano de couvent et maintenant elles ne trouvent plus le temps de lire, de jouer une sonate ou d'écrire une simple lettre à une amie.

Elles vivent dans la peur qu'on salue leurs membres bien luisants, regardant d'un oeil inquiet les pieds du visiteur qui peuvent laisser des traces de leur linge si soigneusement entretenu du salon. Leur conversation ne va jamais en dehors des menus de la semaine, de la dernière salade inventée, du bon régime qu'il se fait régulièrement à la date fixe. Elle dira avec un sourire ironique à la femme qui passe avec un livre sous le bras: "Oh! vous avez le temps de lire." Et ces mots veulent dire: j'ai dû avoir beaucoup de poussière dans votre maison.

Il est admis que les intérieurs propres, que les repas bien apprêtés retiennent les gens au logis, mais il y a souvent de l'écouper aussi de choses qui relèvent l'esprit et une maîtresse de maison ne doit pas être transformée en servante et ne doit pas se rendre insupportable à tout le monde par ses minutieuses détails qui révèlent un manque de tact. Il est un juste milieu qu'il faut savoir garder. Tout en surveillant votre pot au feu



Servez-vous de la peinture de

feu lisez quelques lignes d'un bon journal ou d'une instructive revue. Pour commencer vos brûlures quelques sautes, mais avec l'habitude vous trouverez votre travail de maison infiniment plus intéressant.

UNE LETTRE DE CLAIRE FERCHAUD

Copie d'une lettre de Claire Ferchaud à sa sœur religieuse de la Sagesse, avril 1917. Claire Ferchaud est la voyante de la région de Pointe-du-Lac, toute la France se préoccupe. Comme la prose a publié nombre d'histoires fausses à son sujet, cette lettre aura un certain intérêt pour vos lecteurs. Son authenticité est absolue.

Cette petite sœur... Moi, ta pauvre petite sœur bien aimée, noyée dans ses misères, dans sa petitesse extrême, vis, c'est vrai, en relation intime avec le Sacré-Cœur et surtout la sainte Vierge. D'eux je connais de grandes choses et je suis chargée d'une mission bien extraordinaire et qui fait trembler la nature.

Le Sacré-Cœur m'a révélé de grandes choses: en premier lieu de propager une nouvelle image du Sacré-Cœur, représentant le cœur de Jésus meurtri, broyé par les pieds des hommes. Cette image est approuvée par Mgr l'Evêque de Poitiers, auquel j'ai dû faire un voyage la semaine dernière. Elle va donc se répandre dans toute la France. Tu peux compter en avoir une d'ici peu.

Cette image devra aller au président de la République, et s'il veut la reconnaître et graver le Sacré-Cœur sur le drapeau national, c'est le salut pour tous.

Ce sont les promesses du Sacré-Cœur de Jésus. Ce que je viens de te dire est la seule vérité. Ne doutez tout ce que je te dis dans le monde. On imagine des choses et on invente par dessus le marché.

Petite sœur, je suis favorisée de grandes grâces, mais aussi combien est lourde la tâche à remplir pour la gloire de Dieu et le salut de notre pays, puisqu'il s'agit de faire connaître le Sacré-Cœur au gouvernement si impie dans ses lois. Je ne puis résister à leur sacrifice; une force secrète me presse d'agir et j'attends que l'autorité ecclésiastique se soit prononcée pour exécuter les plans de Dieu. L'œuvre se sera vite et je prononce ce Fiat, ô mon Dieu!

Prie pour la pauvre sœur. Vois-tu, la nature est quelquefois, souvent, je pleure. Mon goût personnel est d'être dans la solitude et voilà qu'une nouvelle vie s'ouvre pour moi. Je ne puis résister à l'œuvre que j'avance, le regard fixé en Dieu, je m'enhardis.

Tu petite sœur en Jésus et Marie, Claire de Jésus Crucifié

UN VRAI CANADIEN

J'ai préparé à la mort un bon vieillard, d'une paroisse des Laurentides. C'est un cultivateur, patriarcal d'une forte lignée de paterfamilias et d'arrière-paterfamilias, mais de la Grande Amie, la terre. Quand il a senti venir la fin dans ses membres longtemps fatigués par le dur labeur, il a réglé ses affaires et son testament. Il a vu accourir à lui, tous ses enfants. Ils se sont appuyés de lui, dans le mourant, avec un respect religieux; ils lui ont fait caresser et bûcher de fil et charbons de pètit-fils. Cela lui a donné de douces larmes. Il a demandé, à voix basse et simplifiée, si on n'avait pas quelque chose à lui reprocher, et donc aussi à lui pardonner. Le Saint-Viatrice reçu, il s'est abîmé dans le bonheur d'être ainsi visité par son Dieu, et il a voulu consacrer les dernières heures à s'entretenir avec Lui seul. Il garde son crucifix à la main, il le baise souvent. Il y découvre un principe qui pardonne, non un juge qui reproche. Et pourtant devant ce crucifix, il se juge lui-même. Mais sur quoi s'examine-t-il? Non pas sur les choses qu'il a sues, mais sur les devoirs qu'il a aimés et pratiqués. Il y cherche partout les moindres défaillances pour les jeter aux pieds de son Christ dans un dernier cri de repentir. Et il s'exa-

lence et laborieuse l'ont fait réfre soupir marouillier, et en toute l'entreprise un peu comédies, les voisins s'étaient faits une habitude de consulter le patriarcal, comme le sage du district.

C'est cette vie de soixante-dix années que le prêtre est venu absoudre. Le bon vieillard s'est éteint dans l'espérance de Jésus-Christ.

EN VISITE

Pour que la mort de cet humble diocésain à sa vie entière, il doit dans un joli petit cimetière, perdu dans un val discret et plein d'odeurs de sapins. Les pierres tombales, de couleur laiteuse, all-

Mme Edouard Belair, de Montréal, passe la saison d'été chez M. et Mme L. Heureux, en villégiature à Delta, Man.

Aux Amateurs de Bonne Musique

Nous offrons notre phonographe Extra Grand Model (valeur de \$135) pour la somme de \$85.00



Ce phonographe-cabinet est un des plus beaux sur le marché actuellement. C'est un bel ornement de maison. Profitez de cette bonne occasion et vous ne le regretterez pas.

Nous avons aussi deux autres modèles de phonographes-cabinet: un à \$65.00, l'autre, qui comprend deux parties, peut se vendre \$30.00 le phonographe et \$10.00 le cabinet à disques.

Civel & Co.

Pour plus amples renseignements et le catalogue écrire à 307-311 RUE Mc GEE, WINNIPEG, MAN.

Springfield Fire & Marine Insurance Co'y

DE SPRINGFIELD, MASS.

Cette Compagnie, dont l'actif est de \$1,754,106.86, fait affaire en vertu d'une Charte Fédérale et assure à des taux modérés. S'adresser à

M. J. A. MACPHEE, Agent.
Notre Dame Investment Bldg., Winnipeg, Man. Tél. M. 1881



LES gourmets ne se servent que du bacon de "Dent" et de la charcuterie de Paul Lafond.

Manitoba's Abattoir & Packers Ltd.

En face des Cours à Westlawn
Téléphones Main 1583-5100 : Saint-Boniface, Man.
Venez visiter notre maison

THE ROYAL INSURANCE CO.

Limited

La plus puissante Compagnie d'Assurance (feu) en existence. Actif plus de \$100,000,000

ALLAN, KILLAM & MCKAY LTD., AGENTS POUR LA VILLE DE WINNIPEG
JOS. T. DUMOUCHEL, AGENT POUR ST. BONIFACE

BUREAUX GENERAUX
364, RUE MAIN WINNIPEG

BANQUE D'HOCHELAGA

145 succursales et agences au Canada.
CAPITAL PAYE \$4,000,000
RESERVE \$7,000,000

J. W. L. FORGET, Gérant
433 RUE MAIN, WINNIPEG, MAN.

L'accueil le plus courtois est réservé à toute notre clientèle, et nous nous faisons un plaisir de fournir toutes les informations commerciales possibles à nos clients.

Succursales à SAINT-BONIFACE, MAN. et à ST-PIERRE, MAN. Nous achetons et vendons traités, or, argent, et billets de banque des pays étrangers.

Quelques Unes De Nos Lignes

Ferronneries pour bâtisses, papier à bâtisses de tous genres, papier à couvertures.

Mocellons et blocs de béton, pierre concassée de toute grosseur, sable, gravier, etc.

Glaces de fantaisie, fenêtres, vitres.

Portes et chassais, cadres et moulures, bois tournés. Ornements intérieurs et extérieurs.

La Cusson Lumber Company, Ltd.
TEL. MAIN 2625-2626 SAINT-BONIFACE, MAN.

10 juillet 1917.

RECETTES

Macaroni au maïs

Ingredients: 1/4 de paquet de macaroni; 1 tasse de maïs (thick) ; sel et poivre; 1 œuf; 2 cuillères à soupe de beurre; 2 cuillères à soupe de miettes de pain.

Préparation: Faites bouillir le macaroni, égouttez dans une passoire, arrosez d'eau pour le blanchir, et secouez-le pour l'assécher. Faites fondre le beurre et ajoutez l'œuf; mélangez bien. Mélangez le macaroni à la sauce, et ajoutez du sel et du poivre à votre goût.

Autour de la Ferme

BETAIL

Taureaux—		
Choix.....	\$9.25	\$9.75
Bon.....	\$8.25	\$8.50
Ordinaire.....	\$7.00	\$7.50
Taureaux—		
Choix.....	\$8.50	\$9.00
Bon.....	\$7.75	\$8.50
Ordinaire.....	\$7.00	\$8.00
Vaches—		
Choix.....	\$8.00	\$8.50
Bon.....	\$7.00	\$7.50
Ordinaire.....	\$6.00	\$6.50
"Cannons".....	\$5.00	\$5.50
"Bulls".....	\$4.00	\$4.50
Choix.....	\$7.00	\$7.50
Bon.....	\$6.00	\$6.50
Ordinaire.....	\$5.00	\$5.50
"Cannons".....	\$4.00	\$4.50
Choix.....	\$10.00	\$11.00
Bon.....	\$8.00	\$9.00
"Feeders".....	\$7.00	\$7.50
Choix.....	\$7.00	\$7.50
Bon.....	\$6.00	\$6.50
Ordinaire.....	\$5.00	\$5.50
Taureaux et taureaux de choix.....	\$6.75	\$7.25
Ordinaire.....	\$5.75	\$6.25
Vaches de choix.....	\$9.50	\$10.00
Choix.....	\$11.75	\$12.50
Lourds.....	\$10.50	\$11.00
Légers.....	\$12.00	\$13.00
"Stags".....	\$10.50	\$11.00
Truies.....	\$8.00	
Moutons.....	\$8.50	\$10.50
Agneaux.....	\$8.50	\$10.50
De choix.....	\$8.50	\$10.00

PRODUITS

Oeufs—		
Frais pondus.....	\$24	
Beurre—		
Crimée.....	\$29	
De ferme.....	\$25	
Saindoux.....	\$27	
Tièrques.....	\$27	
Sauz 20 livres.....	\$5.70	
Baril, 50 livres.....	\$13.63	
Viandes—		
Bœuf.....	\$17	
Veau.....	\$17	
Mouton.....	\$19.15	
Porc.....	\$21.15	
Bacon, Flane.....	\$24.75	
Gruau—		
Sac de 80 livres.....	\$35.50	
Alimentation—		
Avoine, La tonne.....	\$42	
Son, La tonne.....	\$30	
La tonne.....	\$32	
Sucre—		
Granulé, Extra.....	\$8.50	
C'est le prix au baril. Au sac de 100 livres, 5 sous de plus; en poids, boîte de 60 livres, 30 sous de plus; au baril, en gros pains, boîte de 100 livres, la même chose qu'au baril.		
Légumes—		
Patates du Manitoba.....	\$1.75	
Betteraves, La livre.....	\$0.04	
Oignons, La livre.....	\$0.03	
Choux, Nouveaux.....	\$0.12	
Carottes, La livre.....	\$0.05	
Rabais, Nouveaux.....	\$0.05	
La livre.....	\$0.02	
Foin—		
"Timothy" No 1.....	\$18	
"Timothy" No 2.....	\$18	
"Red Top" No 1.....	\$18	
"Red Top" No 2.....	\$18	
Farine—		
Lake of the Woods.....	\$0.26	
Pine Noss, sac de 98 liv.....	\$0.17	
Lakerwood.....	\$0.17	
Harvest Queen.....	\$0.00	
Medora.....	\$0.55	
XXXX.....	\$0.70	
Western Canada.....	\$0.25	
Purity.....	\$0.12	
Medallion.....	\$0.12	
Three Stars.....	\$0.00	
Maitland.....	\$0.90	
Ogilvie.....	\$0.30	
Royal Household.....	\$0.17	
Gilmore.....	\$0.17	
Centennial.....	\$0.95	
Manitoba.....	\$0.75	
Wheat.....	\$0.75	
Peaux—		
Géliers.....	\$18—\$18.15	
De mouton.....	\$35—\$2.50	
Brutes No 1.....	\$0.8	
Brutes No 2.....	\$0.8	
Laine, Brute.....	\$0—\$3	

LA FENAIION ET LA CONSERVATION DU FOIN

Je disais dans le cinquième numéro de cette publication (juillet 1916) que toutes les preuves scientifiques s'accordent à démontrer que ce sont les bêtes coupées immédiatement après la période de floraison, ou du moins avant que la graine soit entièrement mûre, qui donnent le meilleur foin.

De ma propre expérience, je dis aujourd'hui des méthodes de fenaison qui permettent de conserver le mieux possible la succulence et la valeur nutritive de l'herbe.

Les tiges et les chaumes des graminées sont protégés par un enduit cireux, délat, imperméable à l'eau, qui résiste à la pluie tant qu'il est intact. Lorsque le foin est traité sans soins, et enduit d'enduit, disparaît en partie, et la pluie s'introduit dans le foin, le lave, et enlève en solution quelques-uns des meilleurs éléments nutritifs du foin. La tridre et la luzerne souffrent encore plus que les autres plantes des mauvaises méthodes de fenaison.

Dans ces deux plantes, les parties les plus fines et les plus nutritives qui forment de 40 à 60 pour cent du poids de la récolte totale se perdent facilement au soleil, par les pluies et par les pluies.

La fenaison doit être graduelle, en autant du moins que la température le permet, et complète, tout en étant suffisamment rapide pour que le foin sèche et puisse conserver une partie de la couleur verte originale du foin qui vient d'être fauché.

"Il faut faire le foin pendant qu'il se séche." Ce vieux proverbe veut bon usage au facteur le plus important de la fenaison, car un temps sec, ensoleillé, venté, permet souvent de fane le foin plus vite, et d'obtenir un foin plus sain et plus nutritif.

Mais lorsque la saison est humide, nuageuse, peu favorable, le cultivateur est parfois obligé de mettre dans ses tasseries du foin un peu de sel, ou plus encore de sulfate de soufre.

Dans ces conditions, le foin, surtout s'il renferme une forte quantité de tridre, peut subir une fermentation qui entraîne à la longue la combustion spontanée.

Combustion spontanée. — Les incendies spontanés qui se déclarent dans les granges ou plus spécialement dans les tasseries où l'on enregistre du foin, sont dus principalement à la fermentation, causée par la croissance et le développement rapide des bactéries (plantes microscopiques) toujours présentes dans l'air. Ces bactéries se nourrissent de la matière organique du foin, etc., et se développent rapidement dans un milieu humide et chaud. Si la température est élevée, la fermentation est plus rapide, et les conditions d'air et de température ne sont pas favorables au développement rapide des bactéries. La combustion du foin est donc causée par la fermentation, et elle se produit en flammes si l'on s'en rend compte.

C'est la cause qui cause les masses noires et charbonnées que l'on trouve parfois dans l'extérieur des granges, et qui, si elles ne sont pas enlevées, peuvent être nuisibles à la santé.

Lorsqu'il y a une quantité suffisante d'eau et une quantité suffisante d'air pour fournir aux bactéries l'oxygène qui leur est nécessaire, le développement des bactéries est rapide, et elles dégagent une chaleur de plus en plus grande. Lorsque le foin se trouve dans un endroit mal ventilé, il atteint une température à laquelle les gaz engendrés par les bactéries, la substance et le bâtiment dans lequel il se trouve brûlent. Cet incendie peut se produire que des semaines ou même des mois après que le foin a été fauché.

Lorsque l'on est obligé, pour certaines raisons, de rentrer du foin encore humide, il faut le saler abondamment. Le sel empêche la fermentation, retarde le développement des bactéries et enraye ou prévient l'élévation rapide de température. De même, la bonne ventilation de la grange prévient les incendies, et les foinés qui ont été emportés la chaleur au foin et à mesure qu'elle s'engendre au moins ne lui permettent pas de devenir suffisamment intense pour atteindre un point de combustion.

Frank T. Shutt, Chimiste du Dominion.

DETRUIRE LA BÊTE A PATATES

Une augmentation de production de patates ne peut être obtenue que si les tiges et les chaumes, d'où l'importance de tenir ces tiges dans le meilleur état possible. Si vous voulez avoir de bonnes tiges, il faut détruire la bête à patates.

Dans des expériences conduites au collège d'agriculture de l'Ontario pendant six ans, la production moyenne à l'acre, dans une culture où l'on n'avait pas été traitée contre la bête à patates, a été de 38.2 boisseaux; dans une autre plantation, traitée avec du vert de Paris et de l'eau, la production moyenne a été de 156.9 boisseaux, soit une différence d'environ 90 boisseaux à l'acre.

Les travaux de la ferme sont toujours plus ou moins d'un jour à l'autre, sous la dépendance de la température, mais sur une ferme bien conduite c'est le cultivateur qui, en définitive, règle l'époque de ses opérations et la façon de les faire—du moins le cultivateur qui pense, qui sait prévoir et s'organiser.

Préparons-nous donc à l'avance pour nos opérations de culture, nous ferons une économie de temps et d'argent.

Tous les cultivateurs ont aujourd'hui la plus grande difficulté à se procurer de l'aide. C'est fait n'est pas spécial au Canada; presque tout l'univers en souffre. Il est donc d'autant plus important que nous organisions nos travaux avec le plus grand soin cette année et l'année qui vient.

Dans toutes les parties du Canada, mais spécialement sur les prairies, celui qui s'était préparé à faire la moisson d'une façon rapide, systématique et intelligente à savoir bien des boisseaux de grain; il s'est égaré bien des heures d'anxiété et en beaucoup plus de terre à semencer au printemps que celui qui avait laissé à sa culture les boisseaux de grain; il s'est égaré bien des heures d'anxiété et en beaucoup plus de terre à semencer au printemps que celui qui avait laissé à sa culture les boisseaux de grain; il s'est égaré bien des heures d'anxiété et en beaucoup plus de terre à semencer au printemps que celui qui avait laissé à sa culture les boisseaux de grain.

IMPORTANCE DES TRAITEMENTS POUR PREVENIR LE MILDOU ET LA POURRITURE

Le mildou (dernière brûlure) ou pourriture fait souvent beaucoup de mal à la récolte. En quelques jours cette maladie détruit toutes les tiges, et les tubercules ne se développent plus cette saison.

On peut s'attendre à l'arrivée de cette maladie à tout moment après la première semaine de juillet, et l'on peut s'attendre à la voir se développer plus tard, en août et en septembre. L'augmentation nous de production à l'acre en trois ans, obtenue par l'emploi de la bouillie bordelaise, a été de 94 boisseaux. En certaines années elle est beaucoup plus forte. La première application est souvent faite lorsque l'on arrose pour les bêtes à patates; le poison peut être mélangé avec la bouillie bordelaise. Cette bouillie est faite dans les proportions suivantes: 6 livres de chaux, 4 livres de sulfate de cuivre, 40 gallons d'eau. On fait dissoudre le sulfate de cuivre et le suspendant dans un récipient de bois ou de terre qui contient 4 ou 5 gallons d'eau ou plus. Il se dissout plus vite dans l'eau chaude que dans l'eau froide. On fait étendre la chaux dans un autre récipient. Si la chaux est granuleuse ou en mottes, lorsque l'on ajoute le sulfate de cuivre, on verse la solution de sulfate de cuivre dans un baril, on ne peut la faire dissoudre dans ce baril en premier lieu. On remplit à moitié le baril avec de l'eau, on dilue la chaux étendue dans un demi-baril d'eau, on verse ce demi-baril de dilution de chaux dans la solution diluée de sulfate de cuivre, puis on brasse parfaitement. La solution est prête à être employée. (Ne mélangez jamais ensemble du sulfate de chaux concentré et de la solution concentrée de sulfate de cuivre). On peut préparer une solution mère de sulfate de cuivre et de lait de chaux et les conserver dans des barils séparés et couverts pendant la saison de pulvérisation. Dans ce cas, il faut noter soigneusement les quantités de sulfate de cuivre, de chaux et d'eau que l'on emploie. La bouillie bordelaise est employée aussitôt qu'elle est faite. On essaye la bouillie bordelaise en y laissant tomber une goutte de solution de ferrocyanure de potassium. Si la solution prend une teinte brun rougeâtre, on ajoute du lait de chaux jusqu'à ce que cette nuance ne se montre plus.

LE MILDOU ET LA POURRITURE

Le mildou (dernière brûlure) ou pourriture fait souvent beaucoup de mal à la récolte. En quelques jours cette maladie détruit toutes les tiges, et les tubercules ne se développent plus cette saison.

On peut s'attendre à l'arrivée de cette maladie à tout moment après la première semaine de juillet, et l'on peut s'attendre à la voir se développer plus tard, en août et en septembre. L'augmentation nous de production à l'acre en trois ans, obtenue par l'emploi de la bouillie bordelaise, a été de 94 boisseaux. En certaines années elle est beaucoup plus forte. La première application est souvent faite lorsque l'on arrose pour les bêtes à patates; le poison peut être mélangé avec la bouillie bordelaise. Cette bouillie est faite dans les proportions suivantes: 6 livres de chaux, 4 livres de sulfate de cuivre, 40 gallons d'eau. On fait dissoudre le sulfate de cuivre et le suspendant dans un récipient de bois ou de terre qui contient 4 ou 5 gallons d'eau ou plus. Il se dissout plus vite dans l'eau chaude que dans l'eau froide. On fait étendre la chaux dans un autre récipient. Si la chaux est granuleuse ou en mottes, lorsque l'on ajoute le sulfate de cuivre, on verse la solution de sulfate de cuivre dans un baril, on ne peut la faire dissoudre dans ce baril en premier lieu. On remplit à moitié le baril avec de l'eau, on dilue la chaux étendue dans un demi-baril d'eau, on verse ce demi-baril de dilution de chaux dans la solution diluée de sulfate de cuivre, puis on brasse parfaitement. La solution est prête à être employée. (Ne mélangez jamais ensemble du sulfate de chaux concentré et de la solution concentrée de sulfate de cuivre). On peut préparer une solution mère de sulfate de cuivre et de lait de chaux et les conserver dans des barils séparés et couverts pendant la saison de pulvérisation. Dans ce cas, il faut noter soigneusement les quantités de sulfate de cuivre, de chaux et d'eau que l'on emploie. La bouillie bordelaise est employée aussitôt qu'elle est faite. On essaye la bouillie bordelaise en y laissant tomber une goutte de solution de ferrocyanure de potassium. Si la solution prend une teinte brun rougeâtre, on ajoute du lait de chaux jusqu'à ce que cette nuance ne se montre plus.

Le thuille de l'athlète. — Pour se frictonner l'athlète ne saurait trouver de mieux que l'Huile Electrique du docteur Thomas. Elle assouplit les muscles, rend les nerfs flexibles, en expulse toute douleur et les rend aptes à l'effort. Elle est recommandée pour accomplir l'un des principaux mérites de cette huile et des athlètes qui s'en servent depuis des années peuvent en témoigner.

PREPAREZ-VOUS

Les travaux de la ferme sont toujours plus ou moins d'un jour à l'autre, sous la dépendance de la température, mais sur une ferme bien conduite c'est le cultivateur qui, en définitive, règle l'époque de ses opérations et la façon de les faire—du moins le cultivateur qui pense, qui sait prévoir et s'organiser.

Préparons-nous donc à l'avance pour nos opérations de culture, nous ferons une économie de temps et d'argent.

Tous les cultivateurs ont aujourd'hui la plus grande difficulté à se procurer de l'aide. C'est fait n'est pas spécial au Canada; presque tout l'univers en souffre. Il est donc d'autant plus important que nous organisions nos travaux avec le plus grand soin cette année et l'année qui vient.

Dans toutes les parties du Canada, mais spécialement sur les prairies, celui qui s'était préparé à faire la moisson d'une façon rapide, systématique et intelligente à savoir bien des boisseaux de grain; il s'est égaré bien des heures d'anxiété et en beaucoup plus de terre à semencer au printemps que celui qui avait laissé à sa culture les boisseaux de grain; il s'est égaré bien des heures d'anxiété et en beaucoup plus de terre à semencer au printemps que celui qui avait laissé à sa culture les boisseaux de grain.

IMPORTANCE DES TRAITEMENTS POUR PREVENIR LE MILDOU ET LA POURRITURE

Le mildou (dernière brûlure) ou pourriture fait souvent beaucoup de mal à la récolte. En quelques jours cette maladie détruit toutes les tiges, et les tubercules ne se développent plus cette saison.

On peut s'attendre à l'arrivée de cette maladie à tout moment après la première semaine de juillet, et l'on peut s'attendre à la voir se développer plus tard, en août et en septembre. L'augmentation nous de production à l'acre en trois ans, obtenue par l'emploi de la bouillie bordelaise, a été de 94 boisseaux. En certaines années elle est beaucoup plus forte. La première application est souvent faite lorsque l'on arrose pour les bêtes à patates; le poison peut être mélangé avec la bouillie bordelaise. Cette bouillie est faite dans les proportions suivantes: 6 livres de chaux, 4 livres de sulfate de cuivre, 40 gallons d'eau. On fait dissoudre le sulfate de cuivre et le suspendant dans un récipient de bois ou de terre qui contient 4 ou 5 gallons d'eau ou plus. Il se dissout plus vite dans l'eau chaude que dans l'eau froide. On fait étendre la chaux dans un autre récipient. Si la chaux est granuleuse ou en mottes, lorsque l'on ajoute le sulfate de cuivre, on verse la solution de sulfate de cuivre dans un baril, on ne peut la faire dissoudre dans ce baril en premier lieu. On remplit à moitié le baril avec de l'eau, on dilue la chaux étendue dans un demi-baril d'eau, on verse ce demi-baril de dilution de chaux dans la solution diluée de sulfate de cuivre, puis on brasse parfaitement. La solution est prête à être employée. (Ne mélangez jamais ensemble du sulfate de chaux concentré et de la solution concentrée de sulfate de cuivre). On peut préparer une solution mère de sulfate de cuivre et de lait de chaux et les conserver dans des barils séparés et couverts pendant la saison de pulvérisation. Dans ce cas, il faut noter soigneusement les quantités de sulfate de cuivre, de chaux et d'eau que l'on emploie. La bouillie bordelaise est employée aussitôt qu'elle est faite. On essaye la bouillie bordelaise en y laissant tomber une goutte de solution de ferrocyanure de potassium. Si la solution prend une teinte brun rougeâtre, on ajoute du lait de chaux jusqu'à ce que cette nuance ne se montre plus.

LE MILDOU ET LA POURRITURE

Le mildou (dernière brûlure) ou pourriture fait souvent beaucoup de mal à la récolte. En quelques jours cette maladie détruit toutes les tiges, et les tubercules ne se développent plus cette saison.

On peut s'attendre à l'arrivée de cette maladie à tout moment après la première semaine de juillet, et l'on peut s'attendre à la voir se développer plus tard, en août et en septembre. L'augmentation nous de production à l'acre en trois ans, obtenue par l'emploi de la bouillie bordelaise, a été de 94 boisseaux. En certaines années elle est beaucoup plus forte. La première application est souvent faite lorsque l'on arrose pour les bêtes à patates; le poison peut être mélangé avec la bouillie bordelaise. Cette bouillie est faite dans les proportions suivantes: 6 livres de chaux, 4 livres de sulfate de cuivre, 40 gallons d'eau. On fait dissoudre le sulfate de cuivre et le suspendant dans un récipient de bois ou de terre qui contient 4 ou 5 gallons d'eau ou plus. Il se dissout plus vite dans l'eau chaude que dans l'eau froide. On fait étendre la chaux dans un autre récipient. Si la chaux est granuleuse ou en mottes, lorsque l'on ajoute le sulfate de cuivre, on verse la solution de sulfate de cuivre dans un baril, on ne peut la faire dissoudre dans ce baril en premier lieu. On remplit à moitié le baril avec de l'eau, on dilue la chaux étendue dans un demi-baril d'eau, on verse ce demi-baril de dilution de chaux dans la solution diluée de sulfate de cuivre, puis on brasse parfaitement. La solution est prête à être employée. (Ne mélangez jamais ensemble du sulfate de chaux concentré et de la solution concentrée de sulfate de cuivre). On peut préparer une solution mère de sulfate de cuivre et de lait de chaux et les conserver dans des barils séparés et couverts pendant la saison de pulvérisation. Dans ce cas, il faut noter soigneusement les quantités de sulfate de cuivre, de chaux et d'eau que l'on emploie. La bouillie bordelaise est employée aussitôt qu'elle est faite. On essaye la bouillie bordelaise en y laissant tomber une goutte de solution de ferrocyanure de potassium. Si la solution prend une teinte brun rougeâtre, on ajoute du lait de chaux jusqu'à ce que cette nuance ne se montre plus.

Le thuille de l'athlète. — Pour se frictonner l'athlète ne saurait trouver de mieux que l'Huile Electrique du docteur Thomas. Elle assouplit les muscles, rend les nerfs flexibles, en expulse toute douleur et les rend aptes à l'effort. Elle est recommandée pour accomplir l'un des principaux mérites de cette huile et des athlètes qui s'en servent depuis des années peuvent en témoigner.

PREPAREZ-VOUS

Les travaux de la ferme sont toujours plus ou moins d'un jour à l'autre, sous la dépendance de la température, mais sur une ferme bien conduite c'est le cultivateur qui, en définitive, règle l'époque de ses opérations et la façon de les faire—du moins le cultivateur qui pense, qui sait prévoir et s'organiser.

Préparons-nous donc à l'avance pour nos opérations de culture, nous ferons une économie de temps et d'argent.

Tous les cultivateurs ont aujourd'hui la plus grande difficulté à se procurer de l'aide. C'est fait n'est pas spécial au Canada; presque tout l'univers en souffre. Il est donc d'autant plus important que nous organisions nos travaux avec le plus grand soin cette année et l'année qui vient.

Dans toutes les parties du Canada, mais spécialement sur les prairies, celui qui s'était préparé à faire la moisson d'une façon rapide, systématique et intelligente à savoir bien des boisseaux de grain; il s'est égaré bien des heures d'anxiété et en beaucoup plus de terre à semencer au printemps que celui qui avait laissé à sa culture les boisseaux de grain; il s'est égaré bien des heures d'anxiété et en beaucoup plus de terre à semencer au printemps que celui qui avait laissé à sa culture les boisseaux de grain.

IMPORTANCE DES TRAITEMENTS POUR PREVENIR LE MILDOU ET LA POURRITURE

Le mildou (dernière brûlure) ou pourriture fait souvent beaucoup de mal à la récolte. En quelques jours cette maladie détruit toutes les tiges, et les tubercules ne se développent plus cette saison.

On peut s'attendre à l'arrivée de cette maladie à tout moment après la première semaine de juillet, et l'on peut s'attendre à la voir se développer plus tard, en août et en septembre. L'augmentation nous de production à l'acre en trois ans, obtenue par l'emploi de la bouillie bordelaise, a été de 94 boisseaux. En certaines années elle est beaucoup plus forte. La première application est souvent faite lorsque l'on arrose pour les bêtes à patates; le poison peut être mélangé avec la bouillie bordelaise. Cette bouillie est faite dans les proportions suivantes: 6 livres de chaux, 4 livres de sulfate de cuivre, 40 gallons d'eau. On fait dissoudre le sulfate de cuivre et le suspendant dans un récipient de bois ou de terre qui contient 4 ou 5 gallons d'eau ou plus. Il se dissout plus vite dans l'eau chaude que dans l'eau froide. On fait étendre la chaux dans un autre récipient. Si la chaux est granuleuse ou en mottes, lorsque l'on ajoute le sulfate de cuivre, on verse la solution de sulfate de cuivre dans un baril, on ne peut la faire dissoudre dans ce baril en premier lieu. On remplit à moitié le baril avec de l'eau, on dilue la chaux étendue dans un demi-baril d'eau, on verse ce demi-baril de dilution de chaux dans la solution diluée de sulfate de cuivre, puis on brasse parfaitement. La solution est prête à être employée. (Ne mélangez jamais ensemble du sulfate de chaux concentré et de la solution concentrée de sulfate de cuivre). On peut préparer une solution mère de sulfate de cuivre et de lait de chaux et les conserver dans des barils séparés et couverts pendant la saison de pulvérisation. Dans ce cas, il faut noter soigneusement les quantités de sulfate de cuivre, de chaux et d'eau que l'on emploie. La bouillie bordelaise est employée aussitôt qu'elle est faite. On essaye la bouillie bordelaise en y laissant tomber une goutte de solution de ferrocyanure de potassium. Si la solution prend une teinte brun rougeâtre, on ajoute du lait de chaux jusqu'à ce que cette nuance ne se montre plus.

LE MILDOU ET LA POURRITURE

Le mildou (dernière brûlure) ou pourriture fait souvent beaucoup de mal à la récolte. En quelques jours cette maladie détruit toutes les tiges, et les tubercules ne se développent plus cette saison.

On peut s'attendre à l'arrivée de cette maladie à tout moment après la première semaine de juillet, et l'on peut s'attendre à la voir se développer plus tard, en août et en septembre. L'augmentation nous de production à l'acre en trois ans, obtenue par l'emploi de la bouillie bordelaise, a été de 94 boisseaux. En certaines années elle est beaucoup plus forte. La première application est souvent faite lorsque l'on arrose pour les bêtes à patates; le poison peut être mélangé avec la bouillie bordelaise. Cette bouillie est faite dans les proportions suivantes: 6 livres de chaux, 4 livres de sulfate de cuivre, 40 gallons d'eau. On fait dissoudre le sulfate de cuivre et le suspendant dans un récipient de bois ou de terre qui contient 4 ou 5 gallons d'eau ou plus. Il se dissout plus vite dans l'eau chaude que dans l'eau froide. On fait étendre la chaux dans un autre récipient. Si la chaux est granuleuse ou en mottes, lorsque l'on ajoute le sulfate de cuivre, on verse la solution de sulfate de cuivre dans un baril, on ne peut la faire dissoudre dans ce baril en premier lieu. On remplit à moitié le baril avec de l'eau, on dilue la chaux étendue dans un demi-baril d'eau, on verse ce demi-baril de dilution de chaux dans la solution diluée de sulfate de cuivre, puis on brasse parfaitement. La solution est prête à être employée. (Ne mélangez jamais ensemble du sulfate de chaux concentré et de la solution concentrée de sulfate de cuivre). On peut préparer une solution mère de sulfate de cuivre et de lait de chaux et les conserver dans des barils séparés et couverts pendant la saison de pulvérisation. Dans ce cas, il faut noter soigneusement les quantités de sulfate de cuivre, de chaux et d'eau que l'on emploie. La bouillie bordelaise est employée aussitôt qu'elle est faite. On essaye la bouillie bordelaise en y laissant tomber une goutte de solution de ferrocyanure de potassium. Si la solution prend une teinte brun rougeâtre, on ajoute du lait de chaux jusqu'à ce que cette nuance ne se montre plus.

Le thuille de l'athlète. — Pour se frictonner l'athlète ne saurait trouver de mieux que l'Huile Electrique du docteur Thomas. Elle assouplit les muscles, rend les nerfs flexibles, en expulse toute douleur et les rend aptes à l'effort. Elle est recommandée pour accomplir l'un des principaux mérites de cette huile et des athlètes qui s'en servent depuis des années peuvent en témoigner.

HENRI DEPOURCO

Commis-voyageur dans les remises pour la Maison Watkins Co. Sainte-Anne des Chênes, Manitoba

INSTITUTEUR DEMANDE

On demande une institutrice ayant certifié. Pour l'école Campbell. Salaire: \$50. S'adresser à: L. E. J. Gagnon, Maripolis, No 54.

Colvin & Wodlinger

Dept L-310 Exchange Bldg UNION STOCK YARDS Saint-Boniface, Man.

PREVU

Comme nous l'avons prévu, notre première édition de "La Comptabilité des Fermiers" a été vite épuisée.

La demande a été tellement grande que nous n'avons pu satisfaire qu'une infime quantité de nos clients.

Mme M. J.-N. Jutra, l'entrepreneur éminent s'est mis à l'œuvre et annonce que la deuxième édition vient de sortir de nos ateliers, et est en vente immédiatement.

Afin de mieux accommoder les personnes de la campagne, des dépôts ont été ouverts dans les villages canadiens-français.

Les villages qui n'ont pas encore été visités le seront dans quelques jours et d'autres dépôts seront établis.

Comme nous l'avons prévu aussi, nous sommes obligés d'en augmenter le prix. A l'avenir le prix en sera de \$3.75, frais d'envoi en plus.

En vente aux bureaux de "West Canada Pub. Co. Ltd.", 619 avenue McDermott, aux soins de M. J.-N. Jutra, à Winnipeg. A Le Tellier chez M. E. Conneault, à Sainte-Agathe, chez M. Ed. Guérin, à Saint-Norbert, chez M. Lord et Pelland.

ABSOLUTEMENT GRATIS.

Nous ferons un agrandissement, 11x14, pour chaque douzaine de photographes durant les mois de juillet, août et septembre.

Nous avons les photos cabinet de \$1.50 la douzaine. Les meilleures en ville pour le prix.

Nous avons aussi ce qu'il y a de mieux pour nouveaux mariés. Nous fournissons voiles, fleurs, etc., et une dame attendant se tient à la disposition de la mariée.

Entière satisfaction assurée.

Martel's Studio

264½ Ave Portage Winnipeg

Au-dessus du magasin 5, 10, 15 sous

FOURNURES

Achetez vos fournitures faites sur commande. Vous économisez votre argent et aurez plus de satisfaction.

C'EST LA NOTRE SPECIALITE

Reparé, nettoyage et remodelage Prix modérés Satisfaction garantie

ANTONIO LANTHIER

Fournisseur

Peaux vertes achetées au prix du marché

Téléphone Main 5555

207 Rue Horace

REMERCIEMENTS

Mme de Denuz remercie, bien sincèrement les dames et les jeunes filles de Saint-Boniface, ainsi que les femmes des réservoirs français qui, sous l'habile direction de leurs capitaines, Mmes Victor Mager, Joseph Bernier, Théophile Bertrand, Bourgoin et Pansau, se sont dévouées toute la journée à la vente des insignes du jour de France. La recette a été de \$962.20.

Le comité de la fête du soir remercie bien sincèrement les Révérends Pères du Collège qui ont bien voulu prêter leur terrain pour cette occasion, ainsi qu'à toutes les personnes qui ont si généreusement aidé de leur temps, de leurs matériaux, de leur travail et de leurs dons.

A toutes ces personnes dévouées à la France nous exprimons nos remerciements. La recette du soir a été de \$244.17.

La faulx de L'Évêquaire, qui a bien voulu prêter son champêtre concours à cette fête champêtre, a droit aussi à de sincères remerciements.

B. de Denuz.

La semaine prochaine nous publierons le nos des donateurs.

Converti de furoncles. "J'étais couvert de gros furoncles," écrit M. Eric Larson, de Britannia Beach, B. C., "mais grâce au Novoro du Dr Pierre, ils sont maintenant tous disparus. Ce fameux remède herbacé, si bon pour le sang et le corps tout entier, n'est pas un remède de pharmacie. Il est fourni soit par des agents spéciaux ou directement au laboratoire du Dr Pierre Fahmy and Sons Co., 19-25 St. Roxy Ave., Chicago, Ill.

Les remèdes du Dr Pierre sont distribués au Canada, libres de tous droits.

L'Exterminateur de vers de Mother Graves chassera les vers de l'organisme sans nuire à la santé de l'enfant parce que son action tout en étant efficace est douce.

AVIS

"L'Annuaire du Commerce et de l'Industrie" est une véritable encyclopédie commerciale et administrative; répertoire dans lequel, entier, le Bottin est devenu le prototype de tous les annuaires qui se sont fondés à l'étranger; la nouvelle édition pour 1918, considérablement augmentée, corrigée et enrichie, paraîtra incessamment.

Les personnalités et organisations canadiennes, politiques, administratives, religieuses, commerciales, industrielles, financières, etc., sont instantanément prises de l'adresse à l'agent de Winnipeg, M. A. L. Monnin, 11 Royal Bank Bldg., 400 rue Main, pour obtenir les renseignements nécessaires concernant la nouvelle édition (section du Canada).

BERTRAND-HEBERT CIE.

IMMEUBLES—PRIÈS—LOYERS

ASSURANCES

Colin Provancher et Aulneau

St. Boniface

LA Maison Collin

En face de l'Hôtel de Ville

85 AVENUE PROVANCHER

Saint-Boniface, Man.

EPICERIES

Beurre et fromage

Bonbons de toutes sortes

Grains et fourrages

TABAC

en feuilles ou en paquet

On se rendra compte que nous importons surtout des maisons canadiennes-françaises. Par le fait d'acheter chez nous, vous encouragez les nôtres.

POUR UNE BOTTINE ELEGANTE ET DURABLE ALLEZ CHEZ



Les Élégants vont au

FASHION-CRAFT

432 RUE MAIN 293 AVENUE PORTAGE

En face de la Banque du Commerce

Tel. Garry 1987-1988

EDIFICE PARIS

Tel. Main 2273-2274

ASSOCIATION D'EDUCATION DES C.F. DU MANITOBA

Les commissaires d'écoles des centres français qui désirent conclure un engagement avec des instituteurs bilingues pour le prochain terme scolaire, sont priés de s'adresser au secrétaire de l'Association, M. Louis-Philippe Gagnon, 47, rue Masson, Saint-Boniface (Téléphone Main 4928).

D'autre part, les instituteurs ou institutrices qui désirent enseigner cette année, voudront bien également donner leur nom au dit secrétaire, qui servira d'intermédiaire entre eux et les commissions scolaires.

SAINT-ANNE DES CHENES

A la fin de la dernière année scolaire, la Société Saint-Jean-Baptiste, on se le rappelle, a offert des récompenses à ceux de nos écoliers qui réussissent le mieux dans les matières suivantes: Français, histoire du Canada, "Parler français". Nous donnons ci-après les noms des lauréats de ces prix dans les différentes écoles de la paroisse.

Au couvent

Grade XI. — Français, Marie

Tougas. Parler français, Marie

Champane.

Grade X. — Français, Irène

Dumais.

Grade IX. — Français, Emma

Fontaine. Parler français, Yvonne

Laurin.

Grade VII. — Français, Winnie

Ouellet. Parler français, Angeline

Tougas.

Grade VI. — Français, Alexandre

Tardif. Histoire du Canada, Gratia

Parler français, Jeanne

Joan.

Grade V. — Français, Marie-

Jeanne Tougas. Histoire du Canada, Marie-Josée.

Parler français, Marie-Rose

Tougas. Histoire du Canada, Eva

Lahine. Parler français, Evoline

Bohmer.

Grade III. — Français, Laura

Pavotian. Parler français, Claire

Moussau.

Grade II. — Français, Armande

de Pourque. Parler français, Aurélie

Jodoin.

Grade I. — Parler français, Léa

Roeh.

Au Collège

Grade VII. — Français, Edmond

Blanchette. Histoire du Canada, Hervé

Dufresne. Parler français, Antoine

Magnan.

Grade VI. — Français, Edmond

Vandal. Histoire, Louis Tétrault.

Parler français, Léonidas

Gauthier.

Grade V. — Français, Félix

Jodoin. Histoire, Félix Jodoin.

Parler français, Adrien

Désautels.

Grade IV. — Français, Antoine

Duhameil. Joseph Flammard.

Histoire, Arsène Boucher.

Parler français, Henry

Lane.

Grade III. — Parler français, Laurent

Curtaz.

Grade II. — Parler français, Louis

Saligmon.

Grade I. — Parler français, Jacques

Désautels.

A l'école Caledonia

Grade VII. — Français, Lucie

Legal. Histoire, Lucie Legal.

Parler français, Eva

Laverque.

Grade V. — Histoire, Gabrielle

Laverque.

Grade IV. — Français, Les

McLendon. Parler français, Roux

Legal.

Grade III. — Parler français,

Ernest Demers, Yvonne Perrin.

Grade I. — Parler français,

Adrienne Legal.

A l'école Centre

Grade V. — Français, O. Ma-

gnan. Histoire, Marie-Jeanne

Côté. Parler français, O. Ma-

gnan.

Grade IV. — Français, A. Bé-

riault. Parler français, Adrien

Touga.

Grade III. — Français, Alfred

Fiola. Parler français, Placide

Bériaud, Aimé Dagnay.

A l'école Ouest

Grade V. — Français, Wilhel-

mine Owens. Histoire, Willie

Benoit. Parler français, Auguste

Desrochers.

Grade IV. — Histoire, Susie

Touga.

Grade III. — Français, Anna

Saint-Laurent. Parler français,

Willie Saint-Laurent.

Grade II. — Parler français,

Valda Rouillard, Louise Prairie.

A l'école Saint-Raymond

Grade V. — Français, Théodore

Langill. Grammaire française,

Corinne Lacoste.

Grade IV. — Français, Norman

Finnigan. Noé Langill. Parler

français, Laura Lacoste.

Grade III. — Français, Jeanne

Lacoste, Edouard Laurin. Parler

français, Stenhen Langill.

Baptêmes

Le 3 juillet. — Joseph-Rémi

Alexandre, né le 3 juillet, fils de

Alexandre Bériault et de Amanda

Landry. Parrain et marraine, M.

Adolphe Bériault et Eugénie Grou-

ette.

Le 6 juillet. — Noël-Armand-

Jean-Baptiste, né le 5, fils de

Arthur Vincent et de Eva Bériault.

Le 7 juillet. — Angéline-Pa-

tricie, née le 5, fille de Patrice

Proulx et de Elise Saint-Luc.

Parrain et marraine, M. M.

Adolphe Bériault et Eugénie Grou-

ette.

Le 12 juillet. — Joseph-Alfred-

Théodore, né le 11, fils de

Joseph et de Antoinette de

Montigny. Parrain et marraine,

M. Donat Benoit et Mlle Anne

Jojo.

Le 14 juillet. — Marie-Anne-

Josephine-Solange, née le 11

de Alphonse Richard et de

Bertha Digneault. Parrain et

marraine, M. et Mme Ovide

Bea.

Sépulture

Le 16 juillet. — Pierre Lacoste,

décédé le 14, à l'âge de 87 ans.

NOTRE DAME DE LOURDES

Le mardi, 10 juillet, on put

voir étonné dans notre paroisse,

d'une cérémonie qui ne laisse que

re les spectateurs indifférents.

Un étranger se serait demandé

pourquoi ces sonneries à l'église

à pareille heure. Pourquoi ces

voitures, ces automobiles nom-

breuses? Pourquoi cette foule dans

l'église? Ce n'était cependant pas

diamanche ni fête chômée; deux

professions devaient se réunir

ainsi qu'une prise d'habit. Les

Révérends Soeurs Chanoinesses

voient leur nombre augmenter

sensiblement; les cérémonies de

diverses sortes devenaient plus

fréquentes.

Donc, le dix, une jeune demoiselle,

Josephine Bériault, faisait ce

qu'on est convenu d'appeler

"son adieu au monde". Vêtue

avec splendeur comme un jeune

communiant d'abord, elle échan-

gea l'habit du siècle contre celui

de la religion durant la cérémonie.

Deux autres Soeurs, Marie-Ré-

mi (Flavie Bériault) et Margue-

rite-Marie (Mlle Kervin), of-

frièrent leur consécration plus com-

plète par des vœux.

THE T. EATON CO. LIMITED WINNIPEG CANADA

Pourquoi Eaton est achalandé le vendredi

PREMIER ETAGE

Mouchoirs d'enfants. Rég. 10, 12 et 25. Vendredi, 6 pour	\$ 10
Broderie de cache-cœur. Rég. 35. Vendredi, la verge	23
Fichus. Rég. 25. Vendredi	18
Ruban. Se lave. Rég. 8 la verge. Vendredi	04
Ruban taffetas. Rég. 15 et 25 la verge. Vendredi	10
Dessous et dos de coussins. Etais. Rég. 85. Vendredi	49
Draperie pour piano. Soie. Rég. 87. Vendredi	50
Vêtements d'enfants. Etais. 3 à 7 ans. Rég. 69 et 73.	
Vendredi	49
Pastiches. Nuances brunes. Rég. 81. Vendredi	175
Cheveux frisés. Rég. 89. Vendredi	25
Bas en cachemire. Pour dames. Rég. 55 à 85. Ven. 3 paires	100
Bas en coton. Pour dames. Rég. 55 à 85. Ven. 3 paires	18
7 paires pour. Pour enfants. Rég. 35 et 45. Vendredi	100
Chaussettes pour enfants. Rég. 29 et 35. Vendredi	18
2 paires pour. Pour hommes. Rég. 21 et 25. Vendredi	15
Gants en soie pour dames. Longs et courts. Vendredi	25
Chaussettes pour hommes. Rég. 21 et 25. Vendredi	15
7 paires pour. Pour hommes. Rég. 21 et 25. Vendredi	100
Longs gants de soie. Rég. \$1.50. Vendredi	100
Bas en soie de Lisle pour dames. Vendredi	50
Complets pour hommes. Vendredi	6.95
Complets pour hommes et jeunes gens. Vendredi	11.45
Parties d'homme. Rég. 82. Vendredi	1.25
Complets Norfolk pour garçons. Vendredi	6.95
Complets pour garçons. Se lavent. Vendredi	2.50
Complets de garçons. Vendredi	3.95
Chapeaux Panama pour hommes. Rég. \$4.50 et \$5. Ven.	3.50
Canotiers pour hommes. Rég. 75. Vendredi	1.25
Chapeaux de paille. Pour hommes. Vendredi	85
Canif. Rég. 35. Vendredi	25
Chocolat Diamond Sweet. Rég. 5 le paquet. Ven. 3 pour	10
Gélees de fantaisie. Cristallines. Rég. 30. Vendredi, la liv.	25
Kisses au cherry et à la vanille. Rég. 25 la livre. Vendredi	19
Bonbons assortis. Rég. 25. Vendredi	19
"Fruit sticks". Vendredi, la livre	20
Caramels Ceylon. Vendredi, la livre	25
Menthes A. D. Vendredi, la livre	20
Barres de pistaches. Vendredi, la livre	20

DEUXIEME ETAGE

Tabliers en coutil. Pour dames. Rég. 25. Vendredi	\$ 10
Cache-cœur pour dames. Rég. 75. Vendredi	25
Combinaisons pour hommes. Rég. 75. Vendredi	25
Robes de jeunes filles. Rég. 75. Vendredi	50
Combinaisons, jupe et "slip" en coton. Rég. \$3 à \$5.00.	
Vendredi	1.95
Blouses américaines. Rég. 69. Vendredi	39
Chapeaux de paille pour enfants. Rég. \$1.50 à \$2. Ven.	1.00

Blouses de femmes. Rég. \$1.50 et \$1.95. Vendredi	1.00
Blouses de femmes. Rég. 69 et 85. Vendredi	80

TROISIEME ETAGE

Valises. Vendredi	\$5.75
Centures en cuir. Pour hommes. Rég. 50. Vendredi	35
Armoires à remèdes. Rég. \$5.25 à \$5.75. Vendredi	3.95
Balançoires d'enfant. Rég. \$1.30. Vendredi	40
Savonniers. Rég. 85. Vendredi	40
Porte-brosse à dent. Rég. 45. Vendredi	20
Conserve de tomates. Rég. 15 la boîte. Vendredi, 2 pour	35
Conserve de citrouilles. Vendredi, 2 boîtes pour	35
Rasins sucrés de Californie. Rég. 19 la livre. Vendredi	15
Pommes séchées d'Ontario. Vendredi, 3 pour	25
Thé noir d'Eaton. Vendredi, la livre	32
Café frais grillé. Vendredi, la livre	25
Gâteaux au vin, au raisin et à la gelée. Vendredi, 2 pour	25
Gâteaux "ginger square" et Ecles. Vendredi, la douz.	25
Gâteaux Genoa, aux fruits, etc. Vendredi, la livre	30
Biscuits Arrowroot. Vendredi, 2 paquets pour	25
Pois de jardin du Manitoba. Rég. 2. Vendredi, 2 pour	25
Gâteaux Valence de Californie. Rég. 40. Vendredi, la douz.	32
Bettewares du Manitoba. Rég. 3 pour 10. Vend., 4 p. 10.	10
Oignons de cuisine de Californie. Rég. 6 livres pour 25.	25
Vendredi, 9 pour	25
Parures à éponge. Rég. \$2. Vendredi	1.25
Parures à la gomme. Rég. \$12.75 à \$15. Vendredi	7.95
Portes-aoustiques. Vendredi	1.50
Chaudrons. Vendredi	.49
Plat à ponding. Vendredi	.17
Chaudrons. Vendredi	.17
Platiers. Vendredi, 2 pour	.15
Ridons à légumes. Rég. \$1.55. Vendredi	1.10
Filets pour poisson d'odeur. Vendredi, la verge	.0875
Chaudrons. Vendredi	.17